Nr. 1. **Kraków, 1. stycznia 1912** **Rok V.**



„GAZETA PIEKARSKA" wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit, pierwszy raz następne po 10 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Od Redakcyi.

Prenumeratorom „Gazety Piekarskiej" składamy życzenia z okazyi świąt Bożego Narodzenia. Ponieważ „Gazetę Piekarską" wysyłamy tym razem wcześniej, a następny numer wyjdzie regularnie 15. stycznia — życzymy również pomyślnego Nowego Roku.

Piec piekarski i jego opalanie.

Rodzaj opału jest warunkiem budowy pieca. Materyał, z którego piec ma być zbudowany, jest kamień cegła szuter i żelazo oraz dodatki przy budowie. Do wyłożenia wnętrza pieca tam gdzie się chleb wsadza przewodów używa się naturalnych lub sztucznych cegieł szamotowych, do kanałów zwykłych lepszych cegieł.

Można rozróżnić 3 rodzaje pieców:
1) z opalaniem wprost,
2) „ nie wprost czyli pośrednim.

Rożnica między obydwoma rodzajami leży w tem, że przy pierwszych płomienie idą przez miejsce wypiekania, przy drugich zaś opalanie odbywa się zapomocą odpowiednio zbudowanych kanałów. Zwyczajnie mają oba rodzaje odpowiednio do paleniska stosownie zbudowany komin

3) piece ogrzewane gazem lub elektrycznością. Te nie potrzebują szczególniejszej budowy komina. Zanieczyszczenie ich kurzem, dymem lub sadzą jest wykluczone.

Do pierwszego rodzaju pieców należą:
a) piec opalany drzewem,
b) „ węglami.

Piec do drzewa jest najdawniejszym systemem opalania.

Rozróżniamy jeszcze różne systemy pieców, jak piece ogrzewane przez doprowadzanie ciepła przez kanały, 2) piece ze spodami pieców („berdami"), które się dadzą wysuwać, 3) piece z obracającym się spodem pieca czyli „herdem" i 4) piece opalane z tyłu, na których można bez przerwy cały dzień i noc piec.

Do trzeciego rodzaju pieców należą piece gazowe i piece opalane elektrycznością. Te są jeszcze mało używane Przyrząd, który oznacza ciepłotę pieca, nazywa się pyrometr. Przy piecach z opalaniem wprost wsadza się pyrometry do oznaczenia stopnia ciepłoty po wypaleniu do odpowiednio sporządzonej rury.

Przy piecach z opalaniem pośrednim bywa pyrometr wprost wmurowany.

Celem mierzenia stopnia ciepłoty są często piece opatrzone termometrem t. z. Winkelthermometer.

Do oświetlania pieców używa się lamp naftowych, gazowych, jasno-gazowych i elektrycznych

Do opalania pieca drzewnego nadaje się najlepiej łupane drzewo, w pierwszym rzędzie sosnowe, potem jodłowe, świerkowe a także i olszyna. Opalanie pieca trwa około 2 godziny. Ten sposób opalania zastępuje się coraz nowszemi konstrukcyami.

Na opalanie pieców węglowych jak i sztucznych trzeba zwracać baczną uwagę. Pierwsze opala się węglem czarnym najlepszej jakości. Przy używaniu tego materyału opałowego znajduje się ruszt w gardle pieca. Przy opaleniu węglem kamiennym znajdują się paleniska na lewo i na prawo od otworu pieca, w środku pieca, całkiem z boku lub całkiem z tyłu

Opalanie węglem wymaga, zanim się ogień wznieci, dobrze oczyszczonego i z popiołu uwolnionego rusztu. Popielnik paleniska umożliwia regularne oddalanie znajdujących się w niem składników nie dających się spalić, i przyczynia się do doprowadzenia świeżego powietrza, które wielce pomaga i koniecznem jest do procesu palenia. Do zapalania używa się suchego drzewa. Przy paleniu trzeba też uważać na to, że, zanim świeże węgle bywa nasypane, żeby się pierwej wypaliło do połowy to węgle, co już jest w piecu. Dorzuca się znowu z przodu do pieca świeżych węgli, ażeby z tyłu leżący żar pochłaniał sadzę i dym. ażeby w ten sposób osiągnąć należyte opalenie pieca Za paleniskiem nie może ani ogień ani węgiel leżeć, ponieważ się zetli i nie da żadnego ciepła Także trzeba podniecać często ogień, aby w ten sposób uniknąć żużlowania węgli przez przegrzebanie.

Na obsługę koło pieca trzeba ustawicznie zwracać uwagę: stosownie do pieca daje się pewną ilość materyału opałowego, odnośnie do tego trwa opalanie. Podług jakości materyału opałowego, podług systemu pieca i podług ilości mającego się piec ciasta i jego rodzaju — odbywa się obsługa koło pieca. I tak: chleb żytni jako ciężki potrzebuje wyższej temperatury pieca niż chleb pszenny lub pieczywo luksusowe.

Choroby mąki i jej zafałszowanie.

Piekarz powinien każdą mąkę przed jej użyciem badać zapomocą zapachu i smaku — i w ten sposób uczyć się rozróżnić dobrą mąkę od złej i nabierać pod tym względem coraz większej pewności. Dobra mąka pszenna powinna być jasna, żółta i sucha. Ściśnięta w ręce, nie powinna się silnie kluszczyć. Zaś dobra mąka żytnia jest niebieskawa lub żółta i posiada silny zapach, całkiem odmienny od pszenicznej. Kiepskie mąki pszenne są najczęściej czerwonawe i mają więcej punktów otrąbianych. Ich smak jest gorzkawy. Stęchła i śmierdząca mąka nie daje nigdy zupełnie dobrego pieczywa. Jeżeli piekarz otrzyma taką mąkę powinien ją zwrócić dostawcom. Złe gatunki zboża i zboża zebrane przy niepogodzie, nie mogą dać również dobrej mąki; mąka z takiego ziarna zawiera bowiem bardzo mało glutenu. Niedobre mąki pochodzą z chorego i niedobrego ziarna, użytego do zasiewu.

Mąka może być zanieczyszczona rozmaitymi molami i ich gąsienicami. W mące znajdować się może najgorszy owad, wołek zbożowy, którego gąsienica znana jest pod nazwą robaka mącznego. Najczęściej jednak trafia się mól mączny, którego można zauważyć szczególnie w lecie podczas siania mąki. Piekarz powinien je, o ile tylko może, niszczyć. Szkodniki mąki dadzą się wszystkie przy pewnej uwadze wytępić; giną one częściowo same przy nadchodzącej zimnej porze roku. Tępienie mola mącznego jest bardzo utrudnione, a nawet wydaje się niemożliwem zważywszy, że samica składa bardzo dużo jaj.

Zafałszowanie mąki następuje przez to, że się do niej dodaje białej mąki bobowej lub ziemniaczanej. Jeśli do mąki dodano mąki bobowej, wtedy pieczywo jest gorzkawe i ma nieprzyjemny zapach. Jeśli mąka jest zafałszowana mąką kartoflaną, wtedy chleb nie wypieka się dobrze.

C[illegible] się chleb jak włókno powstaje skut[illegible]zu. Za szybkie „prowadzenie" (po piekarsku: za młode) ciasta powoduje rozwój tego pasożyta. Przez proces pieczenia bywa ten grzyb zniszczony, ale rozwijać się znów może, jeżeli chleb długo leży. Jeżeli zło nie da się ograniczyć przez „prowadzenie" z drożdżami lub kwasem albo przez częstsze zakwaszanie „prowadzenia", wtedy zawiera mąka za dużo tych grzybów i może z czasem być zupełnie zniszczoną i na nic nieprzydatną.

Wszystkie zakątki, w których leży zepsuta mąka albo chleb, lub też, w których chleb był wyrabiany, należy gruntownie oczyścić; w przeciwnym razie można tę chorobę przenieść na mąkę całkiem zdrową.

O prowadzeniu ksiąg.

Do pojedynczego prowadzenia książek, na które uwagę zwrócić w niniejszym artykule jest naszem zadaniem, potrzebuje piekarz bezwarunkowo 4.książki, a te są:

1) inwentarz,
2) dziennik (memoryal),
3) kasowa książka
4) książka główna.

Pożądanemby było, żeby piekarz także piątą książkę założył, mianowicie brulion (Schmierbuch). Książki 4 powyższe muszą być zawsze czysto utrzymywane, ponieważ muszą na długie lata wystarczyć. Jeżeli piekarz położy dziennik lub książkę kasową w piekarni, aby ją mieć zawsze pod ręką, to może być wkrótce pismo pokryte warstwą kurzu i zaplamione. Dlaczego nie mamy złemu zaradzić, skoro to nie zada nam dużo trudu? Ma leżeć przeto w sklepie tania książka, w której przez cały dzień prowadzi się notatki, aby te później wieczór lub w niedzielę czysto do ksiąg głównych wpisać.

W takim razie może majster pozwolić, aby w jego nieobecności żona, lub czeladnik, lub uczeń robił notatki. W narzeczu ludowem mówi się nie bez słuszności; „czarne na białem". Nie wolno też żadnego grosza pozostawić niezapisanego.

W inwentarzu jest naturalnie początek prowadzenia ksiąg, ponieważ on stanowi właściwą podstawę wszelkich obliczeń. Bo jeśli książkowanie ma służyć do tego, aby wykazać nasz majątkowy stan i mieć corocznie na nowy rok dokładną zawartość (majątek), czy nasz majątek się rentuje, czy mamy zysk, czy stratę, to jest to tylko możliwe na podstawie książek kasowej i głównej.

Do tego musi jeszcze przybyć książka, która jest tak ważna jak i inne, chociaż jej nie potrzebujemy co dzień lub co tydzień brać do rąk. Jest to inwentarz.

Do niego wpisują się zestawienia naszego całego majątku (gospodarstwo domowe, urządzenie sklepu i piekarni, meble, zapasy towarowe, kwoty pieniężne u dłużników i tp.), a wtedy jest widocznem, że całe książkowanie musi się zaczynać właściwie zestawieniem naszego całego majątku i długów na tym majątku, że podstawą całego książkowania jest wykaz naszego stanu posiadania.

Ale jeśli dzisiaj zestawimy inwentarz, który wykazuje posiadanie towarów, narzędzi, maszyn, mebli, gruntu (parceli), to za rok wartość ta nie będzie tasama, ponieważ nasza piekarnia się zużywa, maszyny się niszczą, meble stają się co dzień mniej warte dom również traci na wartości.

Dlatego nie możemy mieć za rok wartości inwentarza o tej samej wartości, co dawniej, lecz musimy odpisać od kwoty tyle, o ile zanotowany przedmiot w inwentarzu stracił na wartości przez zużycie. Zużycie to wynosi 2—50%. Aby podjąć odpis, jak wysoką jest strata, nie można po nim nic niczego, gdyż dopiero przez dokładność mamy rzeczywisty przegląd o naszym majątku i sami byśmy się okłamywali, gdybyśmy chcieli przyjąć, że przedmioty używane tą samą wartość posiadają, co i nowe.

Używanie brulionu jest potrzebne a tak proste i przejrzyste, że nie potrzebuje dalszego objaśnienia. Nie możemy się nim atoli zadowolić dlatego, bo nam się rozchodzi o przejrzystość czynności, przeto wpisujemy z niego wszystko do dziennika i do księgi kasowej.

Ponieważ ta sama sprawa, wpisywana z brulionu do księgi kasowej, bywa także nieraz wpisaną i do innych ksiąg, przeto w każdej księdze należy zaznaczyć odnośnikami, na której stronie innej księgi dana pozycya jest zanotowaną.

Księga główna, jak już nazwa jej wskazuje, jest najważniejszą książką do prowadzenia rachunków, podczas gdy inne książki służą tylko w pewnym względzie za podstawę dla księgi głównej.

Księga główna ma nas o tem pouczać, w jakim stosunku jesteśmy do naszych dostawców i odbiorców.

Ma ona nam powiedzieć, jakie są nasze żądania od ludzi, i co kto od nas żąda lub ma do żądania, jak również, jak wysokie i jakiej jakości są te żądania. Wszystkie notatki muszą być wciągnięte z dziennika i książki kasowej z małymi wyjątkami do księgi głównej. Wyjątek stanowią tylko te pozycye, które uważamy jako małe dochody i wydatki, do chody z całodziennej w gotówce sprzedaży pieczywa i wydatki drobne. Drobne dochody w gotówce wpisuje się jako jedną pozycyę, również drobne rozchody.

Wygląd księgi głównej musi więc być inny niż reszty książek. Podczas, gdy w innych księgach notatki bez względu na osoby bywają dokładnie z dnia na dzień prowadzone, to w księdze głównej robi się notatki podług pojedynczych osób. Tu otrzymuje każda pojedyncza osoba, z którą jesteśmy w stosunku handlowym, albo z którą mamy w ten stosunek wstąpić — osobne „konto", na którem się opiera całe książkowanie, które z tą osobą w związku stoi.

Skorośmy zamkli wszystkie konta w księdze głównej, to możemy dojść w jednej chwili jaki jest nasz majątek, lub długi, i zestawiamy łatwo 31. grudnia każdego roku bilans końcowy i widzimy odrazu nasz stan majątkowy.

Przy końcowym bilansie trzeba uwzględnić, że nie tylko pojedyncze koszta w księdze głównej mają być przesunięte, lecz, że także ruchomości, nieruchomości, narzędzia i surowe materyały uległy co do wartości często zmianie od 1 stycznia danego roku. Wartość domu przez zużycie bywa niższą. Jeśli przyjmiemy, że dom może służyć 50 lat, to mamy w każdym roku odciągnąć co roku 2 pro. Maszyny stają się po 20 latach bezużytecznemi, to samo narzędzia, tu mamy odciągnąć 5 pro. Ruchomości nie wytrzymują dłużej, jak 25 lat, trzeba więc z ich wartości odpisywać 4 pro.

Widzimy, że tylko jasne i przejrzyste książkowanie daje piekarzowi możność przeglądu całego interesu i poucza go o tem, czy interes się rozwija czy upada, czy majątku przybywa, czy ubywa.

* * *

Podajemy te wiadomości z buchalteryi, gdyż przekonani jesteśmy, że one są każdemu piekarzowi konieczne. Pożądanemby było, żeby po małych miastach urządzano kursy dla majstrów, celem pouczenia o zakładaniu książek i korzyściach z tego wypływających.

Lasecznik w chlebie.

Często można widzieć w chlebie pewne właściwe zmiany, a mianowicie w jego ośrodku, który po pewnym czasie staje się nieraz łykowaty i zbyt lepki. Sądziłby ktoś, że chleb nie jest zupełnie wypieczony. Przyczyny tego należy szukać gdzieindziej. Podług orzeczenia chemików paryskich Kaysera i Delaval jest to choroba chleba spowodowana przez bacyl czyli bakterye, które są trudne do zniszczenia, bo mają szczególniejszą zdolność oporu na wpływy dla nich zabójcze. Bacyl ten jest długi do 6/1000 milimetra i posiada w początkach swego rozwoju wielką zdolność poruszania się. Choćbyśmy te maleńkie istotki trzymali przez pół godziny w parze nad gotującą się wodą, nawet wtedy nie giną. A trzeba wiedzieć, że mnożą się z niezmierną szybkością.

Są jednak pewne oznaki, po których poznać możemy, że chleb jest zajęty bacylem. Na tych bowiem miejscach powstają brunatno-żółtawe plamy, które przy zbliżeniu do nosa dają zapach mieszaniny kozłku (roślina) z terpentyną. Chleb gruby jest prawie zupełnie bezpieczny przed tą zarazą, która specyalnie napada tylko chleby świątlejsze.

Przyczyny tego zarazka już szukać w mące należy. Temperatura, powstała przy pieczeniu chleba jak i późniejsze ciepło w samej piekarni sprzyjają nadzwyczajnie rośnieniu i mnożeniu się mikrobów. W tym roku była epidemia tej choroby we Francyi, szczególnie w Paryżu.

Powiadają, że powodem tej zarazy jest złe przechowywanie mąki i używanie złych drożdży do ciasta. Ten rok odznaczał się częstemi zdarzeniami chorób chleba we Francyi.

W Paryżu urządzono cały szereg prób celem znalezienia środka przeciw temu szkodnikowi. I tak pokazało się, że mała dawka kwasu mlekowego do-

---

W katakumbach.

Z cyklu: „Nowele wigilijne".

Na via Apia ruch był niezwykły. Pod murami domów stały gromady patrycyuszów rzymskich w długich togach, żywo rozmawiając. Środkiem ulicy raz po raz przejeżdżały dwukołowe wózki z lektyką, a w której siedzieli przeróżni arbitry, dążąc w stronę ogrodów cezarowych.

Niezwykłe bowiem tam czekało ich widowisko; dziś na słupach zapłonąć mają żywe pochodnie smolne, pochodnie chrześciańskie.

Siepacze donieśli Cajusowi Neronowi, że w dniu tym przypada u Nazarejczyków wielkie święto Narodzenia ich Proroka, i że w dniu tym sam Apostoł celebrować będzie uroczyste nabożeństwo. Słyszał Nero o nowej religii wiele, słyszał o wielkich Nazarejczykach Piotrze i Pawle,—wiedział, że ci dwaj skupili obok siebie liczny zastęp wierzących w ich przeciwpaństwowe sofizmaty. Wiedział, że nawet w jego otoczeniu prócz jednej opuszczonej Poppei i wiernej tygrysicy, — znajdują się również wyznawcy innej wiary. To też z krwiożerczą chciwością zabrał się do tępienia chrześcian i na ich rachunek spełniał najpotworniejsze zbrodnie.

Wstąpmy do pałacu cezara. Spoczywa on właśnie na miękkich wezgłowiach, opuściwszy co tylko łazienki. Niewolnica wonnymi olejkami zlewała jego ciało, — przy nim zaś stał nieodstępny zły duch cezara, Tigelinus. Nero bawił się rozmową.

— I cóż powiesz mi nowego, Tigellinie? spytał ospale Nero! —

— „O, boski Cezarze, — odparł zagadnięty,— ostatnia twoja epopea o miłości Bacchusa jest wprost niezrównaną. Ani Apollo nigdy podobnej nie stworzył". —

Nero lekko uśmiechnął się na to pochlebstwo, — lecz co innego powiedział niż myślał.

„Mógłbym cię za taką odpowiedź posłać do łazienek, byś skończył, jak na prawego patrycyusza przystało. Ale żyły twoje nie warte są takiego rozkazu. Pytam się co nowego w mieście?".

Tigellinus, który nigdy nie był pewnym życia, przy pierwszych słowach Cezara zadrżał. Lecz zmusił się na spokojną odpowiedź.

— W mieście spokój. Całe miasto z niecierpliwością wyczekuje wieczoru, — kiedy to twój niezrównany, boski rozkaz, dotyczący spalenia żywcem Nazarejczyków, ma być wykonany. Zaiste, tylko ty bóstwo nad bóstwami, mogłeś wpaść na taki pomysł".

Nero uśmiechnął się ponownie.

— A ty co o tem myślisz? spytał od niechcenia.

Tigellinus zamiast odpowiedzi uniósł prawą rękę, wskazujący palec skierował w dół i patrzył badawczo na Nerona. — Ten zrozumiał myśl Tigellina, znowu się uśmiechnął i zapytał:

— „Czy sądzisz, że w ten sposób wygubimy— to jest — wygubię tych sekciarzy?"

— To jedyna rada — odparł Tigellinus.

Nero chwilę pomyślał, potem zwrócił się do niewolnicy.

Przynieś wina.

— „Ambrozyi, chciałeś powiedzieć, boski cezarze" poprawił Tigellinus. „Bogowie wina nie piją".

Wkrótce życzeniu krwiożerczego Cezara stało się zadość. Pod wpływem nektaru Nero wpadł w dobry humor. Kazał sobie podać lutnię i przy jej dźwiękach swoim zwyczajem począł improwizować.

I śpiewał o wszystkiem i o niczem. Tigellinus chwalił, przyklaskiwał, podpowiadał. Słowa czem raz słabiej wychodziły z ust Cezara, aż w końcu oczy przymknął i zasnął.

Tigellinus cicho się oddalił.

* * *

Daleko za miastem na jednem wzgórzu, skąd rozlewał się wspaniały widok na Romę, rosły nikłe karłowate drzewa pomarańczowe. Okolica w tej stronie była mało uczęszczaną z powodu okolicznych bagien i wyziewów, które zatruwały powietrze. Czasem tylko zbłąkany pielgrzym zaszedł tu dla krótkiego wypoczynku. Lecz ktoby bliżej chciał zbadać powierzchnię tego wzgórza i otaczających łąk, przekonałby się, że okolica ta nie zawsze jest tak opustoszałą. Liczne ślady stóp męskich i żeńskich wskazywały, że tu od czasu do czasu gromadzą się ludzie w znacznej nawet liczbie. Ślady te prowadziły wszystkie do jednego miejsca, które przedstawiało kształt wyschłej cysterny. Tu było wejście do podziemia. Nie trudno się też domyśleć, iż tędy wchodzili pierwsi wyznawcy naszej religii „cieśli z Nazaretu".

Podczas gdy na górze panował zazwyczaj spokój, w podziemiach rozlegały się psalmy i pieśni, odbywał się wielki akt przeobrażania według nowej ofiary. Ręką żłobione korytarze rozbrzmiewały pieśnią płynącą prosto do stóp Tego, który uczniów swych, nowem światłem oświecił.

Musieli kryć się Nazarejczycy ze swą wiarą.

danego do ciasta przy półgodzinnem pieczeniu bochenków o ciężarze 250 — 500 gramów, niszczy on bakterye. Przy bochenkach 1-kilogramowych czas pieczenia trwa trzy kwadranse. Kwas mlekowy daje się w stosunku 2 gramy na 1 kg. ciasta. Kwas ten należy najpierw rozpuścić w wodzie, aby się równomiernie rozdzielił po całem cieście.

W piekarniach, w których ta choroba już się pokazała, trzeba zwracać uwagę na to, żeby wszystkie naczynia były myte gotowaną i zakwaszoną wodą. Przy każdej czynności w piekarni należy więc szczególnie dbać o czystość, a upieczony chleb przechowywać w chłodniejszej: niż zwykle temperaturze.

Ceny targowe w Krakowie z dnia 19. grudnia 1911.

PRZEDMIOT	za	od kor.	od hal.	do kor.	do hal
Pszenica czerwona i żółta .	50 kg	12	05	12	45
„ węgierska . . .	„	—	—	—	—
Żyto węgierskie	„	—	—	—	—
„ dworskie	„	10	—	10	50
Jęczmień na krupy . . .	„	9	—	9	50
Owies targowy	„	8	50	8	80
„ na paszę	„	—	—	—	—
Kukurydza węgierska . .	„	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe . . .	„	—	—	—	—
Kminek krajowy . . .	„	—	—	—	—
„ holenderski . . .	„	—	—	—	—
Mak niebieski , ...	„	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l		20	—	24
„ niezbierane	„		26	—	30

Rozmaitości.

Podręcznik do egzaminów czeladniczych już wyszedł. Do nabycia w redakcyi „Gazety Piekarskiej“ po 1 K 60 h. Jeżeli kto zamówił podręcznik, a dotąd nie otrzymał, zechce zgłosić się do Redakcyi, lub nadeśle należytość, a wtedy wyślemy podręcznik odwrotną pocztą.

Piekarstwo w teoryi i praktyce do nabycia we wszystkich księgarniach. Skład główny: Kraków, Krzyżanowski, Warszawa, Vende. Książka p. t. „*Cech piekarzy*“ w dawnych czasach w Polsce 60 h. oraz „Sprawozdanie“ z I. wystawy piekarsko młynarskiej we Lwowie do nabycia w Redakcyi po 40 h.

Magistrat miasta Krakowa nadesłał do Cechu piekarzy w Krakowie następujące pismo: „Magistrat zarządza równocześnie rozlepienie we wszystkich dzielnicach miasta obwieszczenia c. k. Namiestnictwa we Lwowie z dnia 10. listopada 1911 L. XV. a. 598/30 o uzupełniających wyborach do c. k. Sądu przemysłowego odbyć się mających w roku 1912.

O czem się Stowarzyszenie zawiadamia, z poleceniem zwrócenia uwagi wszystkim członkom Stowarzyszenia na to obwieszczenie i wezwanie ich, aby o wydanie druków do wypełnienia spisu robotników (robotnic) zgłosili się bezzwłocznie do Wydziału III. a. Magistratu tutejszego, a następnie wypełnione spisy złożyli w Wydziale III. do Magistratu niezawodnie do dnia 22. grudnia 1912 roku“.

Miła niespodzianka. Pewna osoba przyszła do kantoru wymiany L. Herbera w Bernie morawskiem, plac Wielki L. 3. i podała los węgierski Serya 7681 Nro 13 do sprzedania. Jakże się właściciel losu ucieszył, gdy mu oznajmiono, że los ten zyskał przed paru tygodniami, a mianowicie 1. września 1911. główną wygraną w kwocie 20.000 koron.

Z tego zdarzenia wywnioskuje każdy, że należy koniecznie zamawiać gazetę wylosowań. Najlepszą taką gazetą jest dwutygodnik „Brüner Kopitalistenblatt.“ Abonament roczny w wielkiem wydawnictwie kosztuje rocznie 3 K., w mniejszem tylko 1·60 K., które atoli zawiera wszelkie losowania.

Adres: L. Heber Berno, plac Wielki 3.

Analizy masła. Krajowa szkoła mleczarska w Rzeszowie rozpoczyna w czasie najbliższym regularne analizy masła.

W maśle oznaczoną będzie zawartość wody, tłuszczu, ciał nietłuszczonych sernika, a nadto badaną będzie trwałość masła (smak masła po dziesięciodniowem przechowaniu w ciepłocie + 12° C.)

Prócz tego ile możności oznaczać się będzie liczbę Seicherta Meissla, współczynnik załamania światła i tp.

Analizy te przyczynić się mogą znacznie do ulepszenia masła, tudzież dadzą nam z czasem bardzo pożądane wiadomości co do jakości masła wogóle.

Fałszowanie masła w Rosyi. Wobec ciągle wzrastającej drożyzny, falsyfikacya masła przybiera groźne rozmiary, zwłaszcza w okręgach wielkomiejskich. W wielu miastach istnieją specyalne fabryki, zajmujące się wyłącznie falsyfikacyą masła, których przedsiębiorcy zakupują u włościan masło małemi partyami i zebrawszy znaczniejsze ilości w odpowiedni kocioł, pojemności około 600 pudów, przetapiają je, falsyfikują rozmaitemi surogatami — sadłem, margaryną, tanimi tłuszczami roślinnymi i t. p. Z tego powodu departament rolnictwa, zwrócił się do komitetów giełdowych z zapytaniem co należy czynić, ażeby przeciwdziałać temu niezdrowemu objawowi. Na zapytanie departamentu, komitet giełdowy w Omsku, podał drakoński projekt ustawy o falsyfikacyi: po pierwsze projektu ograniczyć wywóz masła kokosowego na Syberyę, które sprowadzane jest przez falsyfikatorów w olbrzymich ilościach; po drugie wznowić represyę za fałszowanie masła, a mianowicie więzieniem od jednego roku i karą pieniężną do 3000 rubli.

Petersburski komitet giełdowy, proponuje: obowiązkową prawną regestracyę wszystkich składów i fabryk masła. W maślarni czy też składzie powinno prowadzić się księgi faktur, z których w każdym czasie możnaby było dowiedzieć się, kiedy i ile wyrobiono w danej maślarni masła i dokąd to masło zostało wywiezione, wreszcie masło przeznaczone do sprzedaży powinno być owinięte w odpowiednie, hygieniczne opakowanie, opatrzone dokładnym adresem maślarni, ażeby łatwo można było odnaleść danego fabrykanta. W Danii i Holandyi, proponowane przez komitet giełdowy petersburski sposoby walki z falsyfikacyą masła dały zadawalniające wyniki.

Wywóz mleka sproszkowanego. W Królestwie Polskiem w ostatnich czasach rozpoczął się wyrób mleka sproszkowanego. Wywóz tego produktu do odleglejszych miejscowości jest utrudniony z powodu wysokiej taryfy kolejowej. Wskutek tego grupa ziemian z Królestwa poczyniła starania o obniżenie taryfy na przewóz mleka sproszkowanego kolejami. Sprawa ta będzie rozpatrywana na zjeździe taryfowym w Petersburgu.

Poprawa chęci do jadła u świń. Napełnia się jak czytamy w „Rolniku“, naczynie warstwami owsa i każdą z nich przesypuje solą, tak, że mniej więcej na jeden litr owsa daje się niezbyt pełną garść soli. Następnie wlewa się do naczynia ciepłą wodę, tak, żeby woda stała nieco wyżej ponad wierzchnią warstwą owsa, poczem naczynie się nakrywa. Sól rozpuści się w ciepłej wodzie dosyć prędko, owies wsiąknie w siebie ropę i lekarstwo gotowe jest do użytku. Jeżeli w korytach pozostała pasza nie zjedzona, to posypać ją jedną lub dwoma garściami tego owsa, a świnie sprzątną paszę natychmiast. Ażeby chęć do jadła wogóle poprawić, należy świniom dawać codzień niewielką dawkę tego owsa, o ile możności o tej samej porze. Środek ten nie jest kosztowny i wpływa nie tylko na polepszenie chęci do jadła u świń, ale działa wogóle korzystnie na utrzymanie świń w dobrym zdrowiu. Daje się jeden raz dziennie niepełną garść.

NADESŁANE.

Dom piętrowy z parcelą do sprzedania lub wydzierżawienia na piekarnię w Krzeczowie obok Suchej przy głównej drodze. Obok kościół i szkoła.

Wiadomość w Redakcyi lub u p. Jana Wajdzika, Kraków, ul. Krótka 3.

Sekretaryat Komitetu obyw. dla sprawy Ferd. Kurasia w Tarnobrzegu poleca:

Kolasiński Zygmunt: Skarbczyk pieśni narodowych z życiorysami autorów i objaś. Tarnobrzeg 1909 Cena 50 hal.

Kuraś Ferdynand: Z pod chłopskiej strzechy. Poezye Kraków, 1905. Cena 50 hal.

— Wiązanka z chłopskiej niwy. — Poezye. Lwów, 1909. Cena 50 hal.

— Tatarzy w Sandomierzu. Dwie legendy. Z przedmową Zygmunta Kolasińskiego. Tarnobrzeg 1910. Cena 50 hal.

— Dzwoń chłopska pieśni... Poezye — (w druku

40% z rozsprzedaży przeznaczono na Dar Narodowy w postaci zagrody dla poety ludowego Ferd. Kurasia.

Miłość i przebaczenie ona głosiła, ale krzewić się mogła tylko w czeluściach podziemnych. Poznawano się po tajemniczym znaku, przedstawiającym rybę. Na świecie jednak jawnie nie mogli nabożeństw odbywać z powodu wielkich prześladowań.

Tak też i w chwili początku naszego opowiadania podziemia Kapitolu zapełniły się chrześcijanami. Przed ołtarzem, na którym wisiał wizerunek Chrystusa, odprawiał Piotr bezkrwawą ofiarę. Wierni klęczeli, śpiewając psalmy. Nabożeństwo dnia tego przeciągnęło się z powodu dnia wigilijnego, prócz tego udzielił Apostoł absolucyi. A w końcu wśród grobowej ciszy odwrócił się do wiernych i przemówił:

„Najmilsi. Zbliża się dzień dla nas radosny, dzień zawsze tak upragniony, w którym powitać mamy Nowonarodzonego. Dzisiaj — ale dzień ten smutnym dla nas będzie, gdyż Nero pomnoży dzisiaj liczbę męczenników o nowy poczet. Nieszczęśliwi bracia nasi i siostry pieczętują krwią wyznanie swoje. Módlmy się bracia za nich. Szczęśliwymi się oni zwać mogą, że dostąpili takiego zaszczytu. Módlmy się także i za nieprzyjaciół naszych, aby Najwyższy oświecił ich umysł prawdą, którą my wyznajemy“.

I następnie począł czytać imiona tych, co wieczór mają zawisnąć na palach jako żywe pochodnie. Przy czytaniu tych męczenników niejedno westchnienie wydarło się z piersi modlących się, nie jedno łkanie przerwało ciszę. Szczególniej młody żołnierz rzymski, zdala stojący, głośno płakał, ukrywszy swą twarz w dłoniach. W podziemiach Kolosseum wyczekują wieczoru najdroższe dlań osoby: dwaj bracia, siostra i ukochana Marcya. Boleść młodzieńca była tak wielka, że aż Piotr, przerwawszy czytanie, począł go uspokajać.

Po skończonej uroczystości zabrzmiał w kaplicy potężny głos pieśni „Christus natus est nobis“, — a dalej ponura pieśń za umarłych. A gdy już się rozchodzić mieli, wezwał Piotr wszystkich, by wieczorem zgromadzili się w ogrodach i alejach pałacowych, by być świadkami męczeństwa braci i sióstr.

* * *

Przygotowania do okrutnego widowiska już ukończono. Wszystkie pagórki i plantacye zajęli przedstawiciele różnych stanów. Oczekiwano tylko na przybycie cezara i jego świty. Ofiary zaś stały przywiązane do słupów, na których za chwilę zapłonąć miały.

Twarze ich były spokojne, oczy w niebo podniesione. Usta szeptem odmawiały modlitwę. Piotr w swem otoczeniu stał na najbliższem wzgórzu skąd mógł dokładnie widzieć twarze męczenników. Przesłał im ostatnie pożegnanie.

Nagle głośny szmer rozszedł się wśród tłumów. To zwiastowało przybycie cezara. Rzeczywiście na lśniącym od złota rydwanie ciągnionym przez niewolników, przybył Nero w otoczeniu swych zauszników. Na głowie miał wieniec laurowy, w ręku nieodstępną lirę. Pretoryanie tworzyli straż przyboczną.

Nero począł deklamować, co oznaczało rozpoczęcie krwawego widowiska. Rzucili się kaci na bezbronne ofiary — co chwilę jedna z nich zawisła wysoko na słupie. Byli między niemi i starcy siwobrodzi i dziewice młode, które Chrystusa swym oblubieńcem obrały. Ciała ich owite były słomą silnie smołą napuszczoną.

Gdy piękną Marcyę wyciągano na słup, rozległ się wśród żołnierzy, otaczających cezara, przeraźliwy krzyk. Z tłumu wysunął się młodzieniec, którego widzieliśmy w katakombach, a stanąwszy przed Neronem, wołał doń:

— „Przeklętym bądź po wszystkie czasy, tyranie i morderco tylu niewinnych ludzi. Wiedz, że kara boska cię nie minie, — ale religii tej nigdy nie wytępisz. Masz tu miecz mój, — a mnie każ albo odprowadzić do więzienia, albo powieś mię z tamtymi na słupie“.

Przy tych słowach odpiął miecz i rzucił nim prosto w twarz Nerona. Powstało w najbliższem otoczeniu zamieszanie. Jedni rzucili się na dzielnego młodzieńca, drudzy pobiegli do Nerona, który mimo swej krwiożerczości był ostatnim tchórzem. Zajście to popsuło mu zupełnie chumor. Czemprędzej wydał rozkaz do zapalenia pochodni. Żołnierza odprowadzono do więzień.

Krwawą łuną zajaśniały ogrody i wzgórza. Smołą nasycona słoma paliła się żywym płomieniem, paląc ciała męczenników.

I płonęły żywe pochodnie wśród śpiewu męczeńskiego. Powietrze napełniało się swędem palących się ciał. Ostatni akt krwawej zemsty Nerona skończony. Niebo powiększyło się znowu o pokaźną liczbę świętych. W dzień, w którym aniołowie głoszą ludziom pokój dobrej woli, pierwsi Chrześcjanie życiem przypieczętowali swój ideał, religię nazareńską.

A Chrystus, twórca jej, wyznaczył dla nich miejsce po swej prawicy.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.